

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Функционална и нова храна			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Марија Р. Јокановић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета:</b> Упознавање студената са савременим достигнућима у области функционалне и нове хране и стицање знања и вештина за самостална истраживања у овој области.			
<b>Исход предмета:</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за осавремењивање и усавршавање производње функционалне и нове хране.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава:</i> Историјат функционалне и нове хране. Дефиниција нове и функционалне храна. Функционалне компоненте. Биоактивне компоненте хране и њихова улога у очувању здравља (фенолна једињења, каротеноиди, прехранбена влакна, пробиотици, пребиотици, аминокиселине, масне киселине...). Креирање нових функционалних производа према захтевима потрошача. Начини конзервације и паковања функционалне хране. Законска регулатива. Промовисање и упознавање потрошача са новом категоријом прехранбених производа.  <i>Практична настава:</i> Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области функционалне и нове хране.			
<b>Литература:</b> Н. Џинић „Технологија готове хране“, Технолошки факултет Нови Сад, 2016. Р. Грујић и И. Милетић, "Наука о исхрани човјека – Хемија хране, Нутритивне и енергетске потребе, Болести неправилне исхране" Бања Лука, 2006. Р.А. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen "Food quality management", Wageningen Pers, 2002.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>		<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
практична настава	10	усмени испит	50
семинарски рад	40		